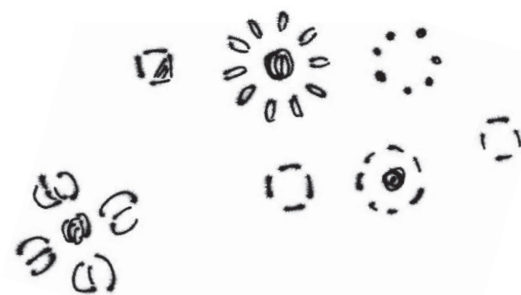


シャインクリアゼリーを使用した パフェレシピ

アップルキャラメルパフェ



アップルパイのようなパフェ。
様々な食感が楽しめます♪

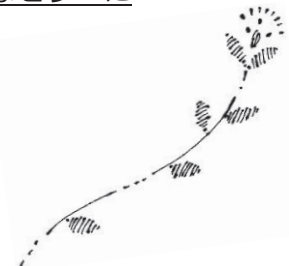
レシピ

- ① グラスにコーンフレークを盛る
- ② ホイップクリームを搾る。
- ③ アップルダイス、シャインクリアゼリーを盛る。
- ④ ホイップクリームを搾る。
- ④ ソフトクリームを盛る。
- ⑤ カフェ用ソースキャラメル、シナモン、りんご、パイ菓子、ミントをトッピングする。

ベリーパフェ



ブルーベリー果肉を、透明なゼリーに
閉じ込めました。

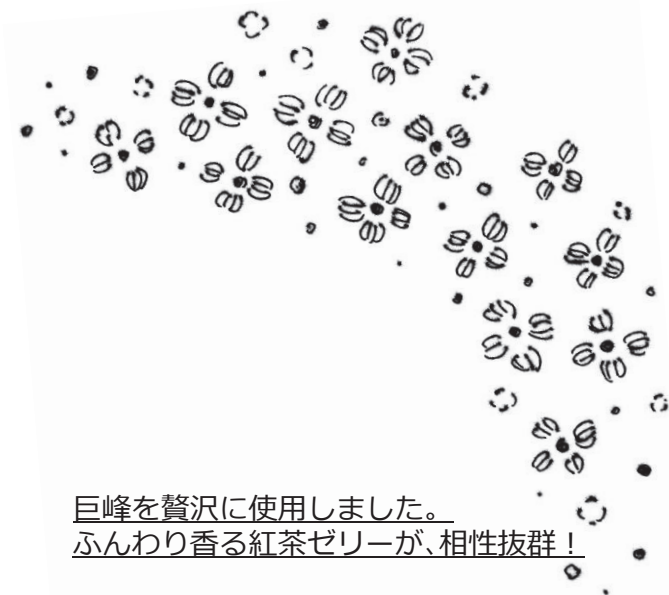


レシピ

- ① グラスにフルーツデザートストロベリーを入れる。
- ② ブルーベリー、シャインクリアゼリーを盛る。
- ③ ホイップクリームを搾る。
- ④ ソフトクリームを盛る。
- ⑤ ストロベリーハーフ、チョコケーキ、ミントをトッピングする。

※赤字は当社商品

巨峰と紅茶のパフェ



巨峰を贅沢に使用しました。
ふんわり香る紅茶ゼリーが、相性抜群！

レシピ

- ① グラスに紅茶ゼリーを盛る。
- ② ホイップクリームを搾る。
- ③ 巨峰をグラスの縁に並べる。
- ④ シャインクリアゼリーを盛る。
- ⑤ ホイップクリーム、アイスクリームを盛る。
- ⑥ スムージーベースレッドグレープをかける。
- ⑦ ホイップクリーム、巨峰、ミントをトッピングする。

アニマルゼリーパフェ



動物をモチーフにしたかわいらしいパフェです。
材料次第で様々な動物が表現できます。

レシピ

- ① グラスにモナジュエルを盛る。
- ② ホワイトピーチダイス、シャインクリアゼリーを盛る。
- ③ ホイップクリームを搾る。
- ④ マシュマロをトッピングする。
- ⑤ アイスクリーム、耳や目モチーフをトッピングする。